

# El Buller

L A N D H O T E L



## Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen.  
Unser Küchenteam unter Leitung von Paul Ludwig Buller und Küchenchef Gordon Nelson  
verwöhnt Sie neben „Buller´s Klassikern“ mit frischen Fischgerichten, Wildspezialitäten  
sowie vegetarischen und veganen Gerichten.

Besonderes Augenmerk legen wir dabei auf Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit.

Unser Serviceteam berät Sie gerne,  
bei der passenden Getränke- oder Weinbegleitung.  
Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant.

Herzlichst

*Ihre Familie Buller*

*und das gesamte Team*

*Restaurant-Öffnungszeiten*

Montag – Sonntag:

12.00 Uhr bis 21.00 Uhr (durchgehend warme Küche)

Bestellannahmeschluss für Menüs & mehrgängige Speisenfolgen ist 20.15 Uhr

**Sonntags nur mit Reservierung**

# Aperitif - Empfehlung

## **Buller's HeimatGenuss-Cocktail**

- TeutoGIN aus Hagen a.T.W.,  
Lauwerth's Kirschsafft aus Bad Iburg und Holunderblütensirup- 0.2 l 9.20

## **Buller's HagenerLiebe-Cocktail**

-TeutoGIN Kirsch aus Hagen a.T.W. (limitierte Auflage),  
Lauwerth's Kirschsafft aus Bad Iburg, Kirschsirup und Tonic Water- 0.2 l 9.50

## **Hugo** (auch alkoholfrei erhältlich)

- Holunderblütensirup, Weißwein, Prosecco, Limette, Minze - 0.2 l 8.00

## **Aperol Spritz** (auch alkoholfrei erhältlich)

- Aperol, Prosecco, Soda, Orange- 0.2 l 8.20

## **Lillet Wild Berry**

-Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren- 0.2 l 8.20

## **Arangino**

- Arangino Di Tarocco, Tonic, Orange - 0.2 l 8.20

## **Amérie**

- Münsterländer Himbeergeist, Sekt, Minze, Walderdbeeren - 0.2 l 8.20

## **Martini Pomegranate**

- Martini Bianco, Schweppes Pomegranate, Zitrone,- 0.2 l 8.20

## **Fruitage** -Biercocktail-

Bier, Sauerkirsche, Limette, Minze 0.25 l 7.80

## **Gin Tonic mit TeutoGIN aus Hagen a.T.W.**

zur Wahl (das jeweils passende Tonic servieren wir Ihnen dazu) 0.2 l 11.90

**TeutoWHITE Gin** klassisch mild, Aromen: Ingwer,Minze

**TeutoBLACK Gin** mild, Aromen: Rosmarin, Koriander

**TeutoBLUE Gin** mild, Aromen: Mandarine, Granatapfel

**TeutoVIR Gin** fruchtig mild, Aromen: Himbeere, Limette

# Alkoholfrei

**Apfelsecco** 0.1 l 5.90

## **Aspirinos**

-Zitronensaft, Orangensaft, Maracuja-Sirup, Tonic Water- 0.2l 7.90

## **Florida Feeling**

-Grenadine, Orange, Grapefruit, Ananassaft- 0.2 l 8.00

# Unser Landhotel-Menü

## 3erlei von der roten Beete

-Mousse, Salat, Sorbet- (f)

18.90

\*\*\*\*

## Essenz von der Heideente

Pfannkuchenstrudel, Eierstich, Gemüserauten (i,a,g)

10.50

\*\*\*\*

## Rehrücken aus deutscher Jagd

Walnusshaube, Sauerkirsche, hausgebackener Kürbiskuchen, kleines Schmorgemüse

(a, c)

42.00

\*\*\*\*

## Nusschmarrn

Brombeerkompott, Ingwerrahmeis (g,c)

14.00

Menü 72.00

# HeimatGenuss-Menü

Als Aperitif servieren wir Ihnen „Buller´s HeimatGenuss-Cocktail“

## Ländliche Kartoffelcremesuppe

Croûtons - Zusätzlich, auf Wunsch, gebratene Blutwurst +1.50

(a, g, i)

9.50

\*\*\*\*

## Gebratene Hagener Forellenfilets „Müllerin“

Sahnemeerrettich, Blattsalate in Himbeerdressing, Salzkartoffeln (a1, a2, g,j)

32.00

oder

## Goulasch vom Mentruper Weiderind

Apfel-Zwiebelchutney, Cremekohlrabi, hausgemachte Kartoffelplätzchen

(j,a)

28.50

\*\*\*\*

## Hausgemachtes Kaffeeis

Quarkkeulchen, Zwetschgenkompott (a,c,g,h)

14.50

Menü Forellenfilets 51.00

Menü Kalbsklößchen 49.00

inklusive „Buller´s HeimatGenuss-Cocktail“

In deutschlandweit allen Ringhotels können Sie ein individuell auf die Region abgestimmtes HeimatGenuss-Menü genießen. Und damit tun Sie auch noch Gutes, denn 2.00 € pro Menü werden an unsere Partner Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland e.V. und Kinderhilfe Organtransplantation e.V. gespendet.

**RINGHOTELS**  
Echt HeimatGenuss erleben

# Vorweg

Unsere hausgebackene **Brotauswahl** mit zweierlei Aufstrich

(a1-5, c, d, e, f,  
g, h, i, j, k)

5.50  
pro Person

# Vorspeisen

Zu diesen Vorspeisen servieren wir Ihnen eine kleine Brotauswahl mit Butter (a1-5)

**3erlei von der roten Beete** -vegetarisch-  
-Mousse,Salat, Sorbet-

(f) 18.90

**Hausgebeizter Label-Rouge-Lachs**  
Berglinsensalat, Ingwerrahmeis

(f, g, h3) 18.50

**Berglinsensalat**  
marinierter Kürbis, Nusspesto, Rote Beete-Mousse

(f,h,i,e) 17.00

**Crème Brûlée vom Steinpilz**  
Hirschrückencarpaccio im Kräutermantel, Walnüsse,  
Wildkräutersalate in Brombeerdressing

(g, c) 21.00

# Guppen

**Kraftbrühe vom Wiesenrind**  
Hausgemachte Fleischklößchen, Pfannkuchenstreifen, Eierstich, Gemüse

(a1, c, g,  
i,j) 9.20

**Cremesuppe vom Hokaidokürbis** -vegetarisch-  
Kürbisöl,-kerne,-chip

(a1, g, i) 9.90

**Ländliche Kartoffelcremesuppe**  
Croûtons - Zusätzlich, auf Wunsch, gebratene Blutwurst +1.50

(g, a, i) 9.50

**Essenz von der Heideente**  
Pfannkuchenstrudel, Eierstich, Gemüserauten

(g, a, i) 10.50

# Kleinigkeiten

**Blätterteigpastete**  
Ragout von der Ochsenzunge, Wurzelgemüse, marinierter Kürbis, Kapern

(a,g,c,i) 21.00

**Bunte Blattsalate in Limettensahnedressing**  
frische Früchte, gebratene Putenbruststreifen, Brot und Butter

(a1, g, i) 21.50

**„Strammer Max“**  
Bauernbrot, luftgetrockneter Schinken, Spiegelei, Kartoffelsalat

(a, c, h, j,  
k) 19.40

**„Käsebrozeit“**  
Bauernbrot, 3 verschiedene Käse, Weintrauben, kleine Tomaten

(a1-a5, e,  
g,) 19.40

# Unser Vegetarisches Menü

## Ländliche Kartoffelcremesuppe

Croûtons

(a,g)

9.00

\* \* \* \*

## 3erlei vom Hokkaidokürbis

-Kuchen, Kompott, Geschmort-

(g,c,a)

24.90

\* \* \* \*

## Crème Brûlée

Brombeersorbet

(c,g)

13.90

Menü 44.50

# Unser Veganes Menü

## Berglinsensalat

marinierter Kürbis, Nusspesto, Rote Beete-Mousse

(f,h,i,e)

16.00

\* \* \* \*

## Gebatener Romanasalat

Maispüree, Süßkartoffel-Reisbällchen, saure Pilze, Zwetschge

(f,a,g)

24.50

\* \* \* \*

## Schokoladen-Kürbisschnitte

Brombeerkompott, Tonkabohneneis

(f,h)

14.00

Menü 48.00

# Unsere Hauptgerichte

<b>Knusprig geschmorte Bauernente -Brust &amp; Keule-</b> Teilentbeint, Orangenrahm, Apfelrotkohl, hausgemachte Kartoffelröstiecken	(a,g,i)	38.00
<b>Goulasch vom Mentruper Weiderind</b> Apfel-Zwiebelchutney, Cremekohlrabi, hausgemachte Kartoffelplätzchen	(a,j)	28.50
<b>Geschmorte Rehbockkeule</b> Wacholderrahm, gefüllte Birne, Bohnenbündchen, Rotkohl, hausgemachte Spätzle	(f,g,a)	35.90
<b>Gebräunte Edelfischterrinen</b> Wirsingmantel, Kürbisrisotto, Garnelensauce, Blattsalate in Kräuter dressing	(g,i)	28.50
<b>Seeteufel gebraten</b> Schinken-Salbeihaut, 2erlei von der Knolle, Rauchkartoffelpüree	(a,g)	39.00

# Buller's Klassiker

<b>Schweinefiletmedaillons mit unserer altbekannten „Sauce Robert“</b> -Rahmsauce von Gurken, Champignons, Senf und Zwiebeln- gemischte Rohkostsalate, Kroketten	(g, a, i) als Tellergericht	32.00 27.00
<b>Schweinerückenschnitzel „Landsknecht“</b> Geschmorte Zwiebeln, Edelpilze, gemischte Rohkostsalate, Pommes frites	(a1, c, g, h, i, j, k) als Tellergericht	29.50 24.50
<b>Truthahnbrustschnitzel</b> Mandelhülle, Currysauce, Südfrüchte, Blattsalate in Limonensahne, Kroketten	(a1, c, g, h) als Tellergericht	31.00 25.50
<b>Kalbsleber</b> karamellierte Apfelscheiben, gebackene Röstzwiebeln, Madeirajus, Kartoffelpüree, Blattsalate in Limonensahne	(a1, g, i) als Tellergericht	38.00 30.50
<b>Hirschgoulasch „St. Hubertus“</b> Edelpilze, Preiselbeeren, Cremekohlrabi, hausgemachte Spätzle	(a1, c, g, i) als Tellergericht	32.90 26.90
<b>Hausgemachte gefüllte Rindsrouladen</b> Rotweinsauce, Saisongemüse und Röstkartoffeln	(a1, c, g, h4, i, j)	32.00

# Güßigkeiten

Unser <b>hausgemachtes Rahm-Eis</b> mit hausgebackenem Keks - Vanille - Schokolade - Haselnuss -	(a1, c, g, h2) pro Kugel	3.30
<b>Welfencreme</b> Weinschaumsauce	(c, g, a1)	6.20
<b>Zwetschgen-Streuselküchlein</b> mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	(a1, a3, c, g)	7.20
<b>Hausgebackener Bosskop-Apfelstrudel</b> Walnusseis, Vanillesauce	(c, g, h3, a1)	9.60
<b>Schokoladen-Kürbisschnitte</b> Brombeerkompott, Tonkabohneneis	(f,h)	15.50
<b>Crème Brûlée</b> Blaubeersorbet	(g,a1,c)	13.90
<b>Nusschmarrn</b> Hagebuttenkompott, Ingwerrahmeis	(a,g,c,h)	14.90
<b>Hausgemachtes Kaffeeis</b> Quarkkeulchen, Zwetschgenkompott	(a,c,g,h)	14.50

Alle Preise verstehen sich in EURO (€), inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer!

# Kennzeichnungspflichtige Allergene

(Hauptallergene Stand 13.12.2014)

Laut der europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung, müssen ab dem 13. Dezember 2014 auch nicht vorverpackte Lebensmittel (lose Ware) in Bezug auf Allergene-Zutaten und Stoffe gekennzeichnet werden. Aus diesem Grund möchten wir Sie darüber informieren, dass in allen unseren Speisen nachfolgend aufgelistete Hauptallergene, auch in kleinsten Mengen und Spuren (durch nicht vermeidbare Kreuz-Kontamination) auf Grund unserer Rezepturen, Produktionsabläufe, technischen Möglichkeiten und baulichen Gegebenheiten, enthalten sein können. Sollten Sie an einer Allergie leiden, so sprechen Sie uns gern an. Wir werden bemüht sein, Ihren Wünschen zu entsprechen.

Hiermit schließen wir jede Haftung aus!

Paul Ludwig Buller

## (a) glutenhaltige Getreide

(a1) Weizen (a2) Roggen (a3) Hafer (a4) Gerste (a5) Sesam

(b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Sojabohnen (g) Milch

## (h) Schalenfrüchte

(h1) Mandeln (h2) Haselnüsse (h3) Walnüsse (h4) Cashewkerne

(i) Sellerie (j) Senf (k) Schwefeldioxid & Sulfite (l) Lupinen (m) Weichtiere

# Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

(1) mit Farbstoff

(2) mit Konservierungsstoff(en)

(3) mit Antioxidationsmittel

(4) mit Geschmacksverstärker

(5) geschwefelt

(6) geschwärzt

(7) mit Phosphat

(8) mit Milcheiweiß

(9) mit Koffein/mit Teein

(10) chininhaltig

(11) mit Süßungsmittel

(12) enthält eine Phenylalaninquelle

(13) gewachst

(14) mit Taurin

(15) Mitverwendung von Pflanzenöl -aus gentechnisch verändertem Soja

(16) Antioxidationsmittel und Nitrit-Pökelsalz, Phosphat und Konservierungsmittel

(18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig

(19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

(20) Zutaten Tonic Water: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Säuerungsmittel, Zitronensäure, natürliches Aroma, Aroma Chinin

(21) Zutaten Bitter Lemon: Wasser, Zucker, Limonensaft aus Limonensaftkonzentrat, Limonen-Konzentrat, Kohlensäure, Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure, natürliches Aroma, Aroma Chinin

(23) Zutaten Ginger Ale: Wasser, Zucker, Kohlensäure, Zitronensäure, natürliches Aroma, Farbstoff Zuckercouleur (E150)